

令和4年度

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務

報告書

公益財団法人 とがち財団

内 容

1 管理に係る業務の実施状況に関する事項

- (1) 指定管理業務の基本的な運営方針に基づく指定管理業務の実施状況
- (2) 組織体制、人員配置、研修等の実績
- (3) 事業等の実施項目、年間スケジュール等に対する実績及び各業務の実施計画に対する実績
- (4) 施設・設備等保守点検

2 北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの利用状況に関する事項

- (1) 施設、事業又は利用料金等の区分別利用者数の状況
- (2) 利用の承認及び取消し等の状況
- (3) 利用料金の減免に係る減免区分別の申請件数及び減免の件数等

3 利用料金の収入の実績に関する事項

利用料金の施設又は料金区分別収入実績等

4 管理に係る経費の収支状況に関する事項

年次収支計画書に記載した次に掲げる事項に係る実績

- (1) 年間収支計画（指定管理業務に係る収入（利用料金等）及び支出（業務に係る経費等）の年間計画）の実績
- (2) 年間収支の月別計画に対する実績
- (3) 年間収支計画に関する内訳、注記その他必要な事項

5 管理の目標に係る達成状況に関する事項

管理の目標達成計画に対する実績（目標達成のため講ずべき措置等の実施状況、目標達成度の評価結果、目標達成状況に関する説明等）

6 その他知事が必要と認める事項

- (1) 令和4年度に北海道が実施した満足度調査の結果
- (2) 指定管理者が自ら実施した利用者ニーズの把握のための取組の実績、苦情・意見等の内容及び対応の概要（改善措置、次年度業務計画への反映等）

1 管理に係る業務の実施状況に関する事項

(1) 指定管理業務の基本的な運営方針に基づく指定管理業務の実施状況

① 北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの設置目的

地域における食品加工技術の高度化を促進し、北海道の食品工業の発展に寄与する。

② 目的（上記設置目的を具体化するため、管理運営事業を通じて達成しようとする成果）

ア 利用者（試験分析業務等を行う財団を含む。）が常に快適に利用できるよう、本施設及び敷地の適切な管理を行いながら、サービスの向上と共に利用促進を図る。

イ 本施設の利用状況を常に把握し、効率的な保守・点検及び警備等を実施し、事故、犯罪等を未然に防止する。

③ 基本方針等に基づく実施状況

ア 基本方針

地域における食品加工技術の高度化の促進を図ることを目的とした施設という設置理念に基づき、適切な管理運営を行った。

イ 運営方針

利用者ニーズを踏まえ、企業等の利用促進を図るとともに、地域における食品加工技術の高度化の促進を図るという設置目的を達成するように配慮した。なお、本施設の運営にあたり、本施設の目的を推進するため、本施設において当財団が北海道の委託を受けて実施する試験分析業務、ならびに当財団が独自に実施する試験研究業務等との連携を図った。

ウ 維持管理方針

a 利用者（試験分析業務等を行う財団を含む。）が常に快適に利用できるよう、施設等の衛生管理及び敷地の適切な管理を行った。（詳細は、1（3）（4）のとおり。）

- ・ 専門業者の委託管理による清掃の実施（日常製造・定期清掃・特別清掃）
- ・ 各種産業廃棄物の適切な処理（資格を有する専門業者による収集・処分）

b 施設の利用状況を常に把握し、効率的な保守・点検及び警備等を実施し、事故、犯罪等を未然に防止した。

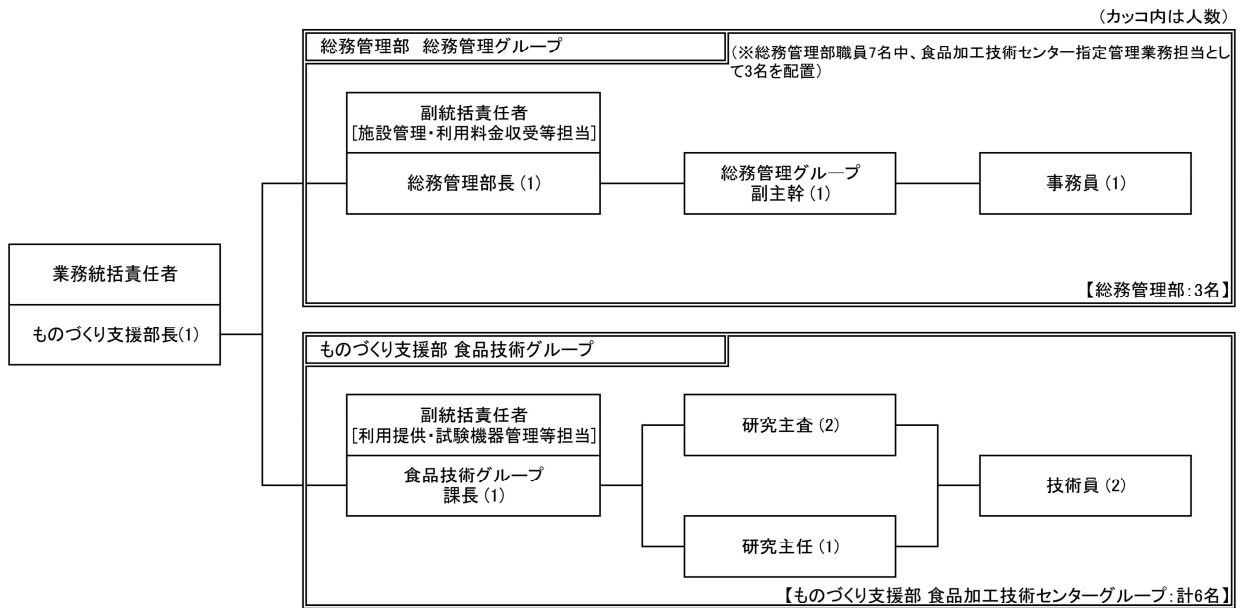
- ・ 施設等の運転管理及び点検を毎日実施し、施設の状態を常に把握
- ・ 施設内の定期巡視ならびに夜間・休日の機械警備の適切な実施

c 試験機器は、一般利用者への開放と試験研究等を行う財団が共用しているため、両者の利用に支障の無いように調整を行った。

- ・ 利用者の利用希望日や当財団の試験研究業務日程との調整を適切に実施

(2) 組織体制、人員配置、研修等の実績

①-1 組織図等のフロー図



役職名	業務内容
ものづくり支援部長 (1名)	指定管理業務を含む当財団業務全般の統括責任者として配置した。
総務管理部 総務管理グループ (名) 部長 1名 副主幹 1名 事務員 1名	事務管理の専門スタッフとして、利用提供業務における窓口対応、利用料金の収受、広報活動等における利用促進、施設管理ならびに各種報告等の業務を行った。
ものづくり支援部 食品技術グループ (4名) 課長 1名 研究主査 2名 研究員 1名	センターの試験機器に精通した専門スタッフとして、利用提供業務における技術対応（利用希望内容の確認、設備機器の説明、利用時の立会、的確な利用方法の指導）ならびに利用後の安全点検を行った。（食品加工技術センターグループ課長は利用承認の最終決裁者） また、試験機器の利用に要する物品（器具、薬品類等）の管理を行った。
食品技術グループ 技術員 2名	指定管理業務の実施に際し、研究員をサポートする技術員を2名配置した。

①-2 専門業者への委託管理業務

- ・機械警備業務
- ・庁舎内清掃業務
- ・構内清掃植栽保守業務
- ・電気取扱業務
- ・電気設備精密点検業務
- ・消防用設備等検査業務
- ・空気調和設備保守業務
- ・ボイラー給水・給湯設備保守業務
- ・排水設備保守業務
- ・第一種圧力容器整備・点検業務
- ・構内除雪業務

② 研修等の実績

研修内容	対象者	研修内容
試験機器の高度利用	ものづくり支援部 食品技術グループ	試験機器の利用提供に必要な「食品加工技術に関する高度な知識」の習得ならびに最新情報の収集を図るため、試験機器メーカー技術担当者からの直接指導や、連携体制を構築している関係機関等との情報交換を随時実施

(3) 事業等の実施項目、年間スケジュール等に対する実績及び各業務の実施計画に対する実績

実施項目	実施計画・年間スケジュール等	処理実績
利用提供業務	<p>利用者窓口に必要人員を配置し、適切かつ丁寧に対応する。</p> <p>案内、各種受付、利用承認、利用指導等について、適切かつ丁寧に対応する。</p> <p>本施設に設置されている試験機器すべてに精通し、利用者に対して的確な利用方法の説明や指導を行う。</p> <p>試験機器等の利用後、都度安全点検を行う。</p> <p>本施設等の利用に際し、必要に応じ利用者や財団等との調整を行う。</p> <p>利用者からの苦情等に適切・迅速に対応する。</p> <p>苦情処理経過の記録及び道への報告を行う。</p>	<p>利用者窓口に総務部総務課を配置し、適切かつ丁寧に対応した。</p> <p>案内、各種受付及び利用承認手続は総務管理部が、利用指導はものづくり支援部食品技術グループが担当し、適切かつ丁寧に対応した。</p> <p>食品技術グループの専門スタッフにより、基本的な利用方法の説明や指導を実施するとともに、利用者の利用目的に応じた効果的な利用方法について助言した。</p> <p>常に正常かつ安全な状態で利用できるよう、安全点検を適切に実施した。</p> <p>利用者の利用希望日や当財団試験研究業務日程との調整を適切に実施した。</p> <p>苦情等の事例なし。</p> <p>苦情等の事例なし。</p>
利用料金収受等業務	<p>条例及び規則等の規定により、適切に利用料金を収受し、又は減免等を行う。</p> <p>住民に対する不当な差別的取扱いがないようにしなければならない。</p>	<p>下記の各業務について適切に実施した。</p> <p>施設の利用に際し、利用者の平等利用を常に確保した。</p>
①規定	<p>条例第12条各項の規定により適正に処理する。</p>	<p>施設の利用に際し、条例に基づき利用者より利用料金の納入を受け、これを指定管理者の収入とした。</p>
②利用承認等	<p>利用者から利用申込書を受領し、利用承認をする。なお、承認又は利用内容変更の際、必要に応じて条件を付す。</p> <p>利用の取り止め若しくは利用期間の短縮に係る申し出の受理をする。</p> <p>条例に規定する違反等の行為に対し、承認を取り消し、又は制限若しくは停止する。</p>	<p>利用に係る審査基準に基づき審査し、利用承認を適切に実施した。</p> <p>なお、特別な条件を付した実績なし。</p> <p>取り止め及び期間短縮の事例なし。</p> <p>承認の取消等の事例なし。</p>
③利用料金の収受	<p>利用者から、当該施設の利用に係る料金（以下「利用料金」という。）を収受する。</p>	<p>下記により設定した額に基づき、利用料金を適切に収受した。</p>
④利用料金の決定	<p>利用料金について、条例で定める利用料金の額を上限に、指定管理者が知事の承認を受けて定める。変更の場合も同様とする。</p>	<p>令和4年4月1日承認 利用料金の額：別紙一覧参照</p>
⑤利用料金の還付	<p>既納の利用料金は還付しない。但し、規則で定める基準に基づき全部又は一部を還付できる。</p>	<p>還付の事例なし。</p>
⑥利用料金の減免	<p>規則の規定により、利用料金の減免を行う。</p>	<p>減免の事例なし。</p>

実施項目	実施計画・年間スケジュール等	処理実績
利用促進等業務	地元の自治体、企業、研究機関等と連携・協力し、効率的かつ効果的な利用促進策を実施し、管理の目標に定める利用促進に関する達成目標を達成する。	食品技術グループの専門スタッフが有する能力とノウハウ、また既に構築している地元自治体等との連携体制・信頼関係を活用することで、利用者の視点に立った効果的な支援を実施し、利用促進に関する達成目標を達成した。（達成状況の詳細は別に記載。）
① 広報活動等	パンフレットの作成及び配布を行い利用の促進を図る。 ----- ホームページで施設の供用状況、施設概要、各種情報提供を行う。	視察見学者ならびに各種展示会・会合等にて配布し、センター施設の紹介ならびに利用促進を図った。 ----- 下記URLにてホームページを公開。随時更新し、施設概要・利用情報等を提供した。 http://www.tokachi-zaidan.jp/ https://food-tokachi.wixsite.com/shokkagi
② 見学者及び来客対応	見学者や来客には適切かつ丁寧に対応する。 ----- 本施設の概要を把握し、説明及びPRを行う。	
事故処理等	事前の危機管理を徹底し、機器の利用者等の安全の確保に努めること。	常に安全の確保に努め、事故発生件数年間0件を維持した。
① 事故処理	本施設内での事故発生（事故、盗難、急病人やけが人）時には、直ちに被災者へ必要な措置を施すとともに管轄の警察署等関係機関へ連絡・通報するなどの適正な事故処理を行うとともに速やかに道に報告するものとする。 ----- 事故後の安全対策を適切に行う。	事故の発生なし。 ----- 事故の発生なし。
② 安全対策	事故後の安全対策を適切に行い、被害の拡大及び再発を防止する。	事故の発生なし。
③ 連絡体制	事前に関係機関も含めた適正な緊急時連絡体制を確立する。	指定管理業務開始前に確立済み。
災害時対応		事例なし
① 施設の利用禁止等	災害等により本施設の利用が不可能と認められる場合、又は、本施設の管理上やむを得ない場合で緊急を要する場合において、あらかじめ管理者の了解を得ることが困難である場合は、供用時間の変更、施設の利用禁止、立入禁止区域の設定など必要な措置を講ずる。	
② 利用者の安全確保	災害時には、利用者の誘導等安全確保を万全に行う。	災害の発生なし。
③ 応急措置	台風等の災害による復旧のうち、風倒木・枝葉の除去、支柱の手直し等の軽微なものについては、指定管理者がこれを行う。なお、倒木の復旧、撤去等については、道と協議の上、その復旧にあたることとする。	災害の発生なし。
④ 道に対する報告	上記の場合、いずれも速やかに道に報告するものとする。	災害の発生なし。

実施項目	実施計画・年間スケジュール等	処理実績
各種報告等		
①事業報告書	業務実施状況等について毎年度終了後30日以内に知事に報告する。	当該報告書を令和4年4月28日に提出。
②利用状況の報告	毎月の本施設の利用状況及び利用料金収入について、翌月の10日までに道へ報告する。	各月の期限内に報告した。
③占有等の進達及び管理者との協議	本施設の占有等を要する各種イベント等について、知事の許可を必要とする場合があるので、申請があった場合若しくは申請者から相談があった場合は、道と緊密な連絡を図るとともに申請書類を道へ送付する。また、指定管理者がイベント等を企画する場合も、あらかじめ道と相談し、その指示に従う。	事例なし。
④その他	その他知事が必要と認めるもの	事例なし。
施設等の管理業務		
①施設保守等	対象範囲 ①建物内の内外壁、柱、建具、床、階段等の各部位及び各室 ②工作物、備品 ③全ての試験機器	運転管理及び点検を毎日実施して施設の状態を常に把握するとともに、迅速に修理等を行い施設の機能を維持した。また各種数値データ（重油等の使用量、ボイラーの運転時間等）を蓄積し、管理・維持経費の節減に努めた。
法定点検等	空調・衛生設備等の維持管理について、常に安全かつ良好な状態を保全すること。 ----- 法定点検及び必要と認められる点検を行う。 ----- 点検結果に基づき、必要な対応を行う。	また、設備等の法定検査及び高度な専門知識や資格等を要する保守点検については、専門業者の委託管理によって確実に実施し、施設の機能を維持した。 ・保守点検実施状況一覧は別紙参照 ・供与物品の廃棄等の異動事例なし
備品等の管理	業務遂行に要する室、供与物品及び備品を善良なる管理者の注意をもって管理を行う。 ----- 供与物品の廃棄等の異動が生じる場合は、道へ報告する。	
修繕	庁舎施設、試験機器等を構成する各部材の点検及び修繕 ----- 各部材の劣化等を日常的に点検し、迅速に修理・修繕等を行い、施設を良好な状態に保つ。	
②衛生管理	対象範囲と内容：敷地内及び建物内の清掃、ゴミの処理 ----- 利用者が安全かつ快適に利用できるような清掃・ゴミ収集・搬出を適宜行う。 ----- 清掃は、日常・定期・特別清掃を適宜に組み合わせた作業計画を策定・実施し、本施設内の美観と衛生を保つ。 ----- 特に加工試験室ⅠⅡ、微生物実験室及び便所を日常的に衛生に保つ。	専門業者の委託管理により、日常清掃・定期清掃・特別清掃（床ワックス等）を実施した。 ----- 廃水処理設備について、専門業者の委託管理により、廃水処理槽の汚泥引抜き・グリストラップ清掃及び産業廃棄物の運搬・処理を適切に実施した。 ----- 飲料水の衛生管理について、専門業者の委託管理により貯水槽の清掃・水質検査を実施した。 ----- 各種産業廃棄物処理（廃プラスチック、ガラス等）について、資格を有する専門業者による収集運搬・処分を適切に実施した。

実施項目	実施計画・年間スケジュール等	処理実績
③警備等 巡警備業務 記録管理	対象範囲：本施設内外 本施設内の定期巡視、利用指導、建物・工作物等の点検を適切に行う。 ----- 本施設の利用状況を常に把握し、事故・災害・犯罪等を未然に防止し、財産の保全を図る。 ----- 門扉開閉と国旗道旗掲揚及び降納 ----- 休館日及び夜間警備（機械警備を原則とする） ----- 毎日、定期的に巡視・点検を行う。	施設内外の異常発生事例なし。 平日は職員により始業・終業時に施設内外の巡視を実施して異常の有無を確認し、その状況を記録管理した。また、常に来館者を把握し、適切な利用指導を行うとともに、犯罪・事故の防止に努めた。 休日及び夜間は警備会社による委託管理（機械警備）を適切に実施した。 国旗・道旗の掲揚・降納を適切に実施した。
④前庭等管理	安全及び衛生を保持するため、芝刈りを実施する。また、樹木の倒壊等、安全上・衛生上の管理を実施する。	専門業者により、敷地内の芝生・樹木の植栽管理及び清掃を行い、施設の美観を維持した。
⑤除雪	駐車場及び車道等の除雪を行う。 （原則として5cm以上の積雪時に実施）	冬期間の降雪時でも利用者が快適に施設・設備を利用できる状態を整備するため、また災害時及び緊急時の避難路を確保するため、専門業者による除雪と、職員による除雪を実施した。
その他		
その他の項目	本施設の目的を認識の上、財団が行う試験分析業務等が円滑に遂行されるよう、利用者との調整を実施する。	利用者の利用希望日や当財団試験研究業務日程との調整を適切に実施した。

(4) 施設・設備等保守点検実施報告

期別 項目	第1四半期			第2四半期			第3四半期			第4四半期			要求水準 (回数)
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
電気設備等 精密保守点検 (委託・直営)	8日 実施済 (委託)	10日 実施済 (直営)	6日 実施済 (委託)	4日 実施済 (直営)	1日 実施済 (委託)	6日 実施済 (直営)	4日 実施済 (委託)	7日 実施済 (直営)	3日 実施済 (委託)	13日 実施済 (直営)	15日 実施済 (委託)	20日 実施済 (直営)	月1回
ボイラー検査 (委託)					30日 実施済								年1回
ボイラー運転 管理・保守管 理 (直営)	センター開館日に 毎日実施			センター開館日に 毎日実施			センター開館日に 毎日実施			センター開館日に 毎日実施			毎日
重油タンク (委託)			23日 実施済 (委託)										年1回
排水処理施設 保守点検 (委託)	19日 実施済	16日 実施済	10日 実施済										月1回
消防用施設 保守点検 (委託)						21日 実施済 (総合)						14日 実施済 (機器)	総合点検 年1回 機器点検 年1回
給水設備保守 点検 (委託・直営)					8日 実施済 (直営)						14日 実施済 (清掃・ 水質)		年2回 (清掃水質検査 年1回)
自動制御設備 保守点検 (委託・直営)			23日 実施済 (委託)						19日 実施済 (直営)				年2回
ヒートポンプ 等設備保守点 検 (委託)						30日 実施済 (委託)							年1回
恒温室設備 保守点検 (委託・直営)	11日 実施済 (直営)	10日 実施済 (直営)	14日 実施済 (委託)	4日 実施済 (直営)	8日 実施済 (直営)	6日 実施済 (直営)	11日 実施済 (直営)	7日 実施済 (直営)	19日 実施済 (直営)	13日 実施済 (直営)	10日 実施済 (直営)	20日 実施済 (直営)	月1回
設備機能の運 転操作及び監 視 (直営)	センター開館日に 毎日実施			センター開館日に 毎日実施			センター開館日に 毎日実施			センター開館日に 毎日実施			毎日
その他検査										圧力容 器検査			その他、施 設維持に必 要な検査を 行う。

※重大な修繕を要する事項無し

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 利用料金表

指定管理者 公益財団法人とかち財団

【試験・研究・分析機器】

(単位：円)

番号	名 称	1台1時間以内の 利用料金	1時間を超えるときは その超える1時間ごとの 利用料金
1	近赤外分光分析計	8,190	760
2	pHメーター	1,300	60
3	食塩定量装置	2,640	160
4	アルコール濃度計	2,790	320
5	近赤外線水分計	2,500	20
6	水分活性測定装置	2,520	40
7	マッフル炉	1,260	30
8	タンパク質迅速定量装置	2,720	250
9	自動ケルダール蒸留滴定装置	2,930	160
10	脂肪抽出装置	2,630	140
11	全自動繊維分析計	2,800	330
12	デジタル糖度計-1	1,230	—
13	デジタル糖度計-2	1,230	—
14	デジタル糖度計-3	1,230	—
15	高速液体クロマトグラフシステム	6,180	530
16	糖分析計	6,280	670
17	アミノ酸分析計	6,280	670
18	ガスクロマトグラフ-1	2,960	490
19	ガスクロマトグラフ-2	2,960	490
20	ガスクロマトグラフ質量分析計	10,270	1,010
21	原子吸光分光光度計	2,410	530
22	自記分光光度計	2,690	220
23	レオメーター	6,250	60
24	テクスチャーアナライザー	7,020	260
25	B型粘度計	3,740	30
26	ビスコグラフ	2,640	160
27	エキステンソグラフ	4,080	360
28	ファリノグラフ	4,080	350
29	K値測定装置	2,650	170
30	測色色差計	1,260	30
31	色差計	1,360	120
32	乾熱滅菌機	2,510	30
33	コロニーカウンター	950	10
34	小型冷却遠心機	1,280	50
35	クロマトスキャナ	2,580	90
36	ストマッカー	1,250	20
37	冷却遠心分離機	2,680	210
38	電気泳動装置	2,660	180
39	ホモジナイザー	2,510	30
40	ポリトロン	2,510	30

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 利用料金表

指定管理者 公益財団法人とかち財団

【試験・研究・分析機器】

(単位：円)

番号	名 称	1台1時間以内の 利用料金	1時間を超えるときは その超える1時間ごとの 利用料金
41	限外ろ過装置	2,500	20
42	ロータリーエバポレーター	1,420	170
43	マントルヒーター	1,240	—
44	通風乾燥器	60	40
45	減圧乾燥器	2,520	40
46	真空凍結乾燥機	2,720	250
47	定温乾燥器	60	30
48	恒温恒湿装置	2,570	90
49	卓上恒温恒湿器	2,830	60
50	ドウコンディショナー	2,830	70
51	台下ホイロ	2,830	30
52	振とう恒温器	2,500	10
53	振とう培養器	2,530	50
54	温湿度記録計	2,510	30
55	位相差顕微鏡 (デジタルカメラセット)	2,830	40
56	光学顕微鏡	2,580	90
57	実体顕微鏡	2,540	60
58	生物顕微鏡	2,560	80
59	データ処理用パソコン	2,510	30
60	超音波粉碎機	2,680	210
61	オフラインパイオセンサー	8,070	530
62	ピーラー	2,490	10
63	バルパーフィニッシャー	3,770	60
64	圧搾機	2,510	20
65	藪田式ろ過圧搾機	3,040	200
66	回転蒸煮釜	2,500	20
67	フードカッター-1	2,500	10
68	フードカッター-2	2,500	10
69	融潰機	2,500	10
70	らいかい機	2,500	10
71	ふるい振とう機	2,500	20
72	魚洗機	2,650	160
73	裏ごし機	2,560	80
74	プレートヒーター	3,750	40
75	高圧蒸煮缶	3,980	260
76	ヒートシーラー	2,500	10
77	真空フライヤー	4,000	300
78	ボイル槽	2,640	160
79	スूपケトル	2,580	100
80	真空包装機	2,510	30

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 利用料金表

指定管理者 公益財団法人とかち財団

【試験・研究・分析機器】

(単位：円)

番号	名 称	1台1時間以内の 利用料金	1時間を超えるときは その超える1時間ごとの 利用料金
81	バキュームミキサー	2,630	140
82	レトルト殺菌装置	2,810	340
83	缶詰巻締機	3,760	50
84	解凍機	2,570	90
85	遠心脱水機	2,530	50
86	採肉機	2,590	100
87	ミキサー	2,500	20
88	ガスレンジ	880	880
89	加工機器高圧洗浄器	3,120	640
90	急速凍結装置	2,550	60
91	ニーダー	2,560	80
92	クロスビーターミル	2,520	30
93	テストミル	2,570	90
94	サンプルミル	2,500	20
95	気流衝撃式粉碎分級装置	4,400	620
96	チョッパー	2,500	20
97	結着式遠心機	2,500	20
98	ミートチョッパー	2,540	60
99	スタッファー	1,380	130
100	サイレントカッター	2,550	70
101	タンブラー	2,990	520
102	スモークマシーン	5,050	100
103	クリームセパレーター	2,490	10
104	バターチャーン	2,490	10
105	ホモジナイザー (ミルク用)	2,550	70
106	アイスクリームフリーザー	2,550	70
107	チーズバット	2,490	—
108	電動式パスタマシーン	2,930	80
109	コールドテーブル冷蔵庫	950	10
110	その他の機器	60円以上14,200円以下の 範囲内で、指定管理者が 知事の承認を受けて定め る額	3,600円以下の範囲内で、 指定管理者が知事の承認 を受けて定める額

【研修室】

(単位：円)

番号	名 称	1時間あたりの利用料金
1	研修室	2,250

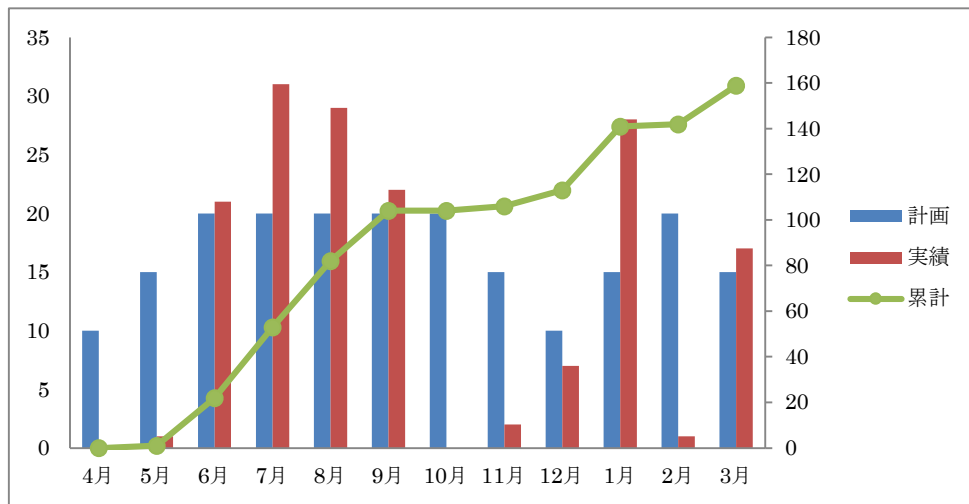
2 北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの利用状況に関する事項

(1) 施設、事業又は利用料金等の区分別利用者数の状況

令和4年度における施設・設備（以下「施設等」という）の利用件数は160件（試験、測定及び検査機器159件、研修室1件）であり、その利用者数は延べ238人（試験、測定及び検査機器208人、研修室30人）であった。

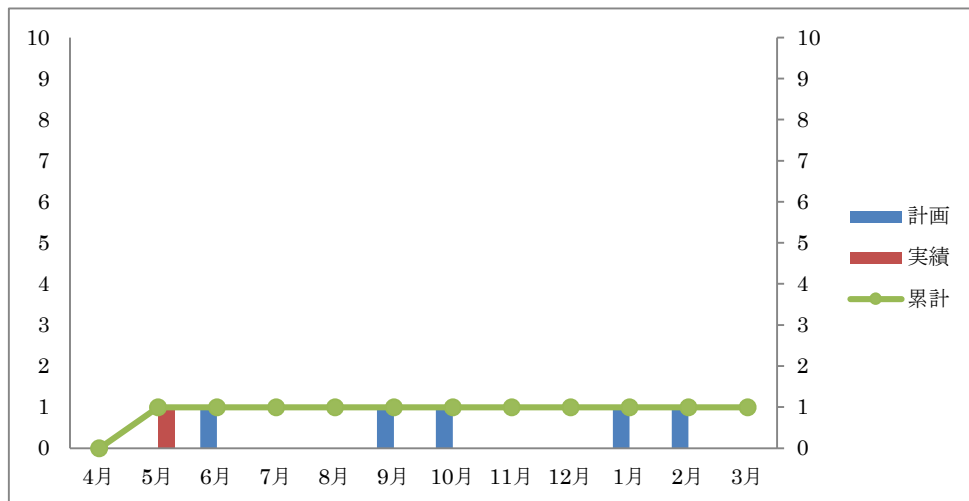
機器利用件数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	達成率
計画	10	15	20	20	20	20	20	15	10	15	20	15	200	80%
実績	0	1	21	31	29	22	0	2	7	28	1	17	159	
累計	0	1	22	53	82	104	104	106	113	141	142	159		



研修室利用件数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	達成率
計画	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	5	20%
実績	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
累計	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		



(2) 利用の承認及び取消し等の状況

令和4年度に受理した利用申込について審査した結果、すべての申込が条例等ならびに審査基準を満たすものであったため、利用承認書をもって承認を通知した。また、条件を付しての承認ならびに承認の取消しは無かった。

(3) 利用料金の減免に係る減免区分別の申請件数及び減免の件数等

減免の申請は無かった。

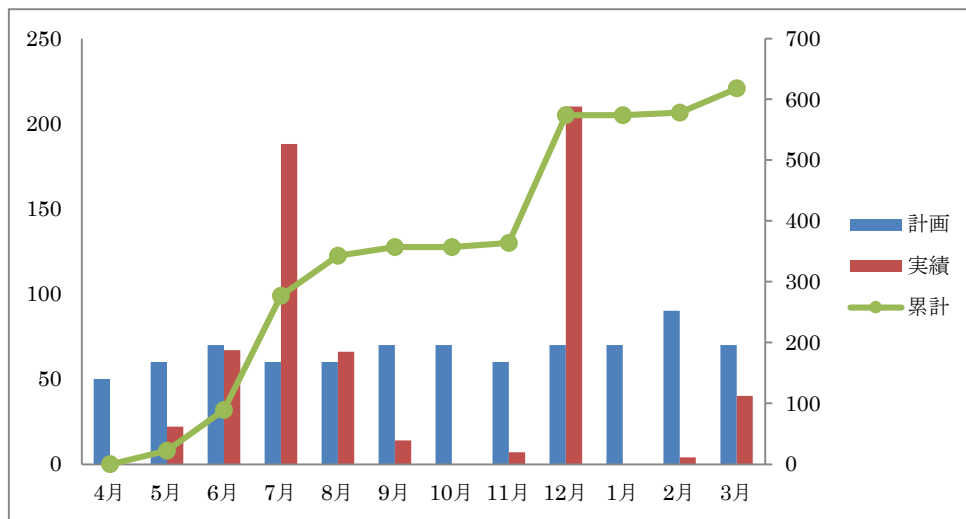
3 利用料金の収入の実績に関する事項

令和4年度における施設等の利用料金収入は618,530円（試験、測定及び検査機器611,780円、研修室6,750円）であった。

利用料金収入

(単位:千円)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	達成率
計画	50	60	70	60	60	70	70	60	70	70	90	70	800	77%
実績	0	22	67	188	66	14	0	7	210	0	4	40	618	
累計	0	22	89	277	343	357	357	364	574	574	578	618		



4 管理に係る経費の収支状況に関する事項

- (1) 年間収支計画（指定管理業務に係る収入（利用料金等）及び支出（業務に係る経費等）の年間計画）の実績
 - ・ 別紙「令和 4 年度 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 指定管理業務特別会計収支計算書による

- (2) 年間収支の月別計画に対する実績
 - ・ 別紙「令和 4 年度 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務 月別収支実績」による

- (3) 年間収支計画に関する内訳、注記その他必要事項
 - ・ 別紙「北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務 令和 4 年度施設・設備別利用実績」による

令和4年度 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター
指定管理業務特別会計収支計算書
(令和4年4月1日から令和5年3月31日まで)

(単位：円)

科 目	予算額	実績額	差 異	備 考
I 事業活動収支の部				
事業活動収入				
1 指定管理料収入				
北海道指定管理料収入	28,492,000	28,492,000	0	
2 利用料金収入				
機器等利用料金収入	800,000	618,530	181,470	
3 その他収入				
雑収入	3,000	688	2,312	
事業活動収入 計	29,295,000	29,111,218	183,782	
事業活動支出				
施設管理費	22,283,000	19,474,668	2,808,332	
清掃費	1,914,000	1,824,782	89,218	
警備費	581,000	587,400	-6,400	
施設保守点検費	6,001,000	5,630,900	370,100	
修繕費	2,046,000	1,449,333	596,667	
車両維持費	130,000	123,216	6,784	
光熱水費	4,272,000	4,673,163	-401,163	
燃料費	3,792,000	3,452,272	339,728	
通信運搬費	311,000	229,018	81,982	
消耗品費	1,749,000	767,613	981,387	
衛生用品	57,000	47,850	9,150	
賃借料	541,000	423,781	117,219	
保険料	47,000	46,790	210	
租税公課	622,000	32,200	589,800	
手数料	220,000	186,350	33,650	
人件費	7,012,000	6,846,123	165,877	
給料手当	5,679,000	5,500,149	178,851	
退職給付	360,000	360,000	0	
法定福利費	939,000	952,884	-13,884	
福利厚生費	34,000	33,090	910	
事業活動支出 計	29,295,000	26,320,791	2,974,209	
事業活動収支差額	0	2,790,427	-2,790,427	
II 投資活動収支の部				
1 投資活動収入	0	0	0	
2 投資活動支出	0	1,204,500	-1,204,500	
投資活動収支差額	0	-1,204,500	1,204,500	
III 財務活動収支の部				
1 財務活動収入	0	0	0	
2 財務活動支出	0	0	0	
財務活動収支差額	0	0	0	
当期収支差額	0	1,585,927	-1,585,927	
前期繰越収支差額	0	0	0	
次期繰越収支差額	0	1,585,927	-1,585,927	

注記：事業活動支出の合計額は、法人税、法人事業税、法人住民税、消費税及び地方消費税額計上前の金額である。

令和4年度 月別収支実績

上段:実績
下段:計画

十勝圏地域食品加工技術センター
(単位:円)

区分	科目	月													
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	
収入	指定管理料収入	7,165,750	0	0	7,108,750	0	0	7,108,750	0	0	7,108,750	0	0	28,492,000	
	北海道指定管理料収入	7,165,750	0	0	7,108,750	0	0	7,108,750	0	0	7,108,750	0	0	28,492,000	
	利用料金収入	0	22,070	67,380	187,950	66,000	14,470	0	6,510	209,880	0	4,300	39,970	618,530	
	機器等利用料金収入	40,000	30,000	60,000	50,000	80,000	80,000	80,000	80,000	70,000	70,000	80,000	80,000	800,000	
	その他収入	112	144	16	0	16	80	64	0	0	0	16	240	688	
	太陽光発電売電収入	0	0	1,000	0	0	0	0	0	0	1,000	0	1,000	3,000	
	収入計	7,165,862	22,214	67,396	7,296,700	66,016	14,550	7,108,814	6,510	209,880	7,108,750	4,316	40,210	29,111,218	
		7,205,750	30,000	61,000	7,158,750	80,000	80,000	7,188,750	80,000	70,000	7,179,750	80,000	81,000	29,295,000	
支出	指定管理事業費														
	清掃費	0	94,600	191,840	191,840	191,840	191,840	191,840	191,840	94,600	94,600	143,475	179,737	258,570	1,824,782
		0	93,000	192,000	192,000	192,000	192,000	192,000	192,000	152,000	152,000	152,000	152,000	253,000	1,914,000
	警備費	0	48,400	49,000	49,000	49,000	49,000	49,000	49,000	49,000	49,000	49,000	49,000	98,000	587,400
		0	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000	121,000	581,000
	施設保守点検費	0	393,382	393,382	393,382	393,382	393,382	90,882	832,722	393,382	416,251	512,171	1,418,582	5,630,900	
		0	484,000	440,000	484,000	440,000	484,000	1,085,000	484,000	440,000	484,000	600,000	576,000	6,001,000	
	修繕費	0	165,578	0	13,200	9,900	0	402,930	132,000	212,850	0	17,875	495,000	1,449,333	
		0	171,000	171,000	171,000	171,000	171,000	171,000	171,000	171,000	171,000	171,000	336,000	2,046,000	
	車輛維持費	0	6,720	77,494	7,616	0	15,063	0	7,544	0	2,200	6,579	0	123,216	
		0	3,000	97,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	6,000	130,000	
	光熱水費	0	307,374	339,291	295,797	351,298	390,976	370,826	351,344	432,068	504,051	473,157	856,981	4,673,163	
		0	314,000	309,000	260,000	421,000	376,000	336,000	305,000	385,000	367,000	463,000	736,000	4,272,000	
	燃料費	0	493,193	254,128	2,300	2,519	253,835	2,665	253,762	254,200	506,100	483,735	945,835	3,452,272	
		0	329,000	55,000	110,000	54,000	3,000	56,000	330,000	440,000	601,000	658,000	1,156,000	3,792,000	
	通信運搬費	0	18,665	20,027	20,015	18,324	22,490	18,371	18,589	18,963	19,326	18,098	36,150	229,018	
		0	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	61,000	311,000	
	消耗品費	1,505	149,301	112,399	90,793	143,084	45,023	115,478	43,758	25,762	1,738	35,140	3,632	767,613	
		0	145,000	145,000	145,000	145,000	145,000	145,000	145,000	145,000	145,000	145,000	299,000	1,749,000	
	衛生用品	0	0	10,560	0	5,610	10,560	0	0	10,560	0	10,560	0	47,850	
	0	10,000	0	10,000	0	10,000	0	10,000	0	10,000	0	7,000	57,000		
貸借料	0	25,320	7,480	7,480	7,546	6,050	57,862	85,219	51,530	69,583	57,831	47,880	423,781		
	0	45,000	45,000	45,000	45,000	45,000	45,000	45,000	45,000	45,000	45,000	91,000	541,000		
保険料	0	46,790	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46,790		
	47,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	47,000		
租税公課	4,400	17,600	10,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,200		
	0	51,000	51,000	51,000	51,000	51,000	51,000	51,000	51,000	51,000	51,000	112,000	622,000		
手数料	0	9,680	52,250	9,680	13,340	9,680	9,680	9,680	30,800	12,520	9,680	19,360	186,350		
	0	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	40,000	220,000		
人件費	325,000	494,584	1,068,956	523,962	435,857	409,525	427,207	464,588	1,153,436	585,524	427,423	530,061	6,846,123		
	438,000	438,000	1,316,000	438,000	438,000	438,000	438,000	438,000	1,316,000	438,000	438,000	438,000	7,012,000		
計	330,905	2,271,187	2,587,007	1,605,065	1,621,700	1,797,424	1,736,741	2,342,806	2,727,151	2,309,768	2,280,986	4,710,051	26,320,791		
	485,000	2,172,000	2,910,000	1,998,000	2,049,000	2,007,000	2,611,000	2,223,000	3,237,000	2,556,000	2,815,000	4,232,000	29,295,000		
法人管理費															
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
什器備品購入支出	0	0	0	0	0	0	806,300	146,850	0	113,300	0	138,050	1,204,500		
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
支出計	330,905	2,271,187	2,587,007	1,605,065	1,621,700	1,797,424	2,543,041	2,489,656	2,727,151	2,423,068	2,280,986	4,848,101	27,525,291		
	485,000	2,172,000	2,910,000	1,998,000	2,049,000	2,007,000	2,611,000	2,223,000	3,237,000	2,556,000	2,815,000	4,232,000	29,295,000		
収支差額	当月分	6,834,957	-2,248,973	-2,519,611	5,691,635	-1,555,684	-1,782,874	4,565,773	-2,483,146	-2,517,271	4,685,682	-2,276,670	-4,807,891	1,585,927	
		6,720,750	-2,142,000	-2,849,000	5,160,750	-1,969,000	-1,927,000	4,577,750	-2,143,000	-3,167,000	4,623,750	-2,735,000	-4,151,000	0	
	累計	6,834,957	4,585,984	2,066,373	7,758,008	6,202,324	4,419,450	8,985,223	6,502,077	3,984,806	8,670,488	6,393,818	1,585,927	1,585,927	
		6,720,750	4,578,750	1,729,750	6,890,500	4,921,500	2,994,500	7,572,250	5,429,250	2,262,250	6,886,000	4,151,000	0		

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務

令和4年度施設・設備別利用実績（利用者数、利用時間数、利用料金収入実績）

番号	区 分	利用 件数 (件)	利用 人数 (件)	1時間以内 の利用料金 (円)	利用 時間 (h)	1時間を超える 場合の1時間ご との利用料金	利用 時間 (h)	納入金額 (円)
						(円)		
1	試験、測定及び検査機器							
	1 近赤外分光光度計	0	0	8,040	0	750	0	0
	2 pHメーター	0	0	1,280	0	60	0	0
	3 食塩定量装置	0	0	2,590	0	160	0	0
	4 アルコール濃度計	0	0	2,740	0	310	0	0
	5 近赤外線水分計	0	0	2,450	0	20	0	0
	6 水分活性測定装置	1	2	2,470	1	40	0	2,520
	7 マッフル炉	1	2	1,240	1	30	0	1,260
	8 タンパク質迅速定量装置	0	0	2,670	0	250	0	0
	9 自動ケルダール蒸留滴定装置	2	3	2,880	2	160	0	5,860
	10 脂肪抽出装置	2	3	2,580	2	140	0	5,260
	11 全自動繊維分析計	0	0	2,750	0	320	0	0
	12 デジタル糖度計-1	7	7	1,210	7	0	0	8,610
	13 デジタル糖度計-2	0	0	1,210	0	0	0	0
	14 デジタル糖度計-3	0	0	1,210	0	0	0	0
	15 高速液体クロマトグラフシステム	1	1	6,070	1	520	2	7,240
	16 糖分析計	0	0	6,170	0	660	0	0
	17 アミノ酸分析計	0	0	6,170	0	660	0	0
	18 ガスクロマトグラフ1	0	0	2,910	0	480	0	0
	19 ガスクロマトグラフ2	0	0	2,910	0	480	0	0
	20 ガスクロマトグラフ質量分析計	18	52	10,080	18	990	115	301,010
	21 原子吸光分光光度計	1	2	2,370	1	520	0	2,410
	22 自記分光光度計	0	0	2,640	0	220	0	0
	23 レオメーター	0	0	6,140	0	60	0	0
	24 テクスチャーアナライザー	0	0	6,890	0	260	0	0
	25 B型粘度計	2	4	3,670	2	30	0	7,480
	26 ビスコグラフ	0	0	2,590	0	160	0	0
	27 エキステンソグラフ	0	0	4,010	0	350	0	0
	28 ファリノグラフ	0	0	4,010	0	340	0	0
	29 K値測定装置	0	0	2,600	0	170	0	0
	30 測色色差計	0	0	1,240	0	30	0	0
	31 色差計	0	0	1,340	0	120	0	0
	32 乾熱滅菌器	39	40	2,460	39	30	0	97,890
	33 コロニーカウンター	39	40	930	39	10	0	37,050
	34 小型冷却遠心機	0	0	1,260	0	50	0	0
	35 クロマトスキヤナ	0	0	2,530	0	90	0	0
	36 ストマッカー	0	0	1,230	0	20	0	0
	37 冷却遠心分離機	0	0	2,630	0	210	0	0
	38 電気泳動装置	0	0	2,610	0	180	0	0
	39 ホモジナイザー	2	3	2,460	2	30	0	5,020
	40 ポリトロン	0	0	2,460	0	30	0	0
	41 限外ろ過装置	0	0	2,450	0	20	0	0
	42 ロータリーエバポレーター	0	0	1,390	0	170	0	0
	43 マントルヒーター	0	0	1,220	0	0	0	0
	44 通風乾燥機	0	0	50	0	40	0	0
	45 減圧乾燥機	0	0	2,470	0	40	0	0
	46 真空凍結乾燥機	1	1	2,670	1	250	47	14,470
	47 定温乾燥機	0	0	50	0	30	0	0
	48 恒温恒湿装置	0	0	2,520	0	90	0	0
	49 卓上恒温恒湿器	0	0	2,780	0	60	0	0
	50 ドウコンディショナー	0	0	2,780	0	70	0	0

番号	区 分	利用 件数 (件)	利用 人数 (件)	1時間以内 の利用料金 (円)	利用 時間 (h)	1時間を超える 場合の1時間ご との利用料金		納入金額 (円)
						(円)	利用 時間 数	
51	台下ホイロ	0	0	2,780	0	30	0	0
52	振とう恒温器	1	1	2,450	1	10	27	2,770
53	振とう培養器	0	0	2,480	0	50	0	0
54	温湿度記録計	0	0	2,460	0	30	0	0
55	位相差顕微鏡 (デジタルカメラセット)	0	0	2,780	0	40	0	0
56	光学顕微鏡	0	0	2,530	0	90	0	0
57	実体顕微鏡	38	39	2,490	38	60	0	96,520
58	生物顕微鏡	0	0	2,510	0	80	0	0
59	データ処理用パソコン	1	2	2,460	1	30	0	2,510
60	超音波破碎機	0	0	2,630	0	210	0	0
61	オフラインバイオセンサー	0	0	7,920	0	520	0	0
62	ピーラー	0	0	2,440	0	10	0	0
63	パルパーフィニッシャー	0	0	3,700	0	60	0	0
64	圧搾機	0	0	2,460	0	20	0	0
65	藪田式ろ過圧搾機	0	0	2,980	0	200	0	0
66	回転蒸煮釜	0	0	2,450	0	20	0	0
67	フードカッター-1	0	0	2,450	0	10	0	0
68	フードカッター-2	0	0	2,450	0	10	0	0
69	融潰機	0	0	2,450	0	10	0	0
70	らいかい機	0	0	2,450	0	10	0	0
71	ふるい振とう機	0	0	2,450	0	20	0	0
72	魚洗機	0	0	2,600	0	160	0	0
73	裏ごし機	0	0	2,510	0	80	0	0
74	プレートヒーター	0	0	3,680	0	40	0	0
75	高圧蒸煮缶	0	0	3,910	0	260	0	0
76	ヒートシーラー	0	0	2,450	0	10	0	0
77	真空フライヤー	2	5	3,930	2	290	5	9,500
78	ボイル槽	0	0	2,590	0	160	0	0
79	スूपケトル	0	0	2,530	0	100	0	0
80	真空包装機	0	0	2,460	0	30	0	0
81	バキュームミキサー	0	0	2,580	0	140	0	0
82	レトルト殺菌装置	0	0	2,760	0	330	0	0
83	缶詰巻締機	0	0	3,690	0	50	0	0
84	解凍機	0	0	2,520	0	90	0	0
85	遠心脱水機	0	0	2,480	0	50	0	0
86	採肉機	0	0	2,540	0	100	0	0
87	ミキサー	0	0	2,450	0	20	0	0
88	ガスレンジ	0	0	860	0	860	0	0
89	加工機器高圧洗浄器	0	0	3,060	0	630	0	0
90	急速凍結装置	0	0	2,500	0	60	0	0
91	ニーダー	0	0	2,510	0	80	0	0
92	クロスピーターミル	0	0	2,470	0	30	0	0
93	テストミル	0	0	2,520	0	90	0	0
94	サンプルミル	0	0	2,450	0	20	0	0
95	気流衝撃式粉碎分級装置	1	1	4,320	1	610	0	4,400
96	チョッパー	0	0	2,450	0	20	0	0
97	結着式遠心機	0	0	2,450	0	20	0	0
98	ミートチョッパー	0	0	2,490	0	60	0	0
99	スタッパー	0	0	1,350	0	130	0	0
100	サイレントカッター	0	0	2,500	0	70	0	0

番号	区 分	利用 件数 (件)	利用 人数 (件)	1時間以内 の利用料金 (円)	利用 時間 (h)	1時間を超える 場合の1時間ご との利用料金	利用 時間 数	納入金額 (円)
						(円)		
	101 タンブラー	0	0	2,940	0	510	0	0
	102 スモークマシーン	0	0	4,960	0	100	0	0
	103 クリームセパレーター	0	0	2,440	0	10	0	0
	104 バターチャーン	0	0	2,440	0	10	0	0
	105 ホモジナイザー (ミルク用)	0	0	2,500	0	70	0	0
	106 アイスクリームフリーザー	0	0	2,500	0	70	0	0
	107 チーズバット	0	0	2,440	0	0	0	0
	108 電動式パスタマシーン	0	0	2,880	0	80	0	0
	109 コールドテーブル冷蔵庫	0	0	930	0	10	0	0
	110 その他の機器	0	0	50~13,900	0	~2,050	0	0
	小 計	159	208		159		196	611,780
2	研修室	1	30	2,250	3		-	6,750
	小 計	1	30		3			6,750
	合 計	160	238		162		196	618,530

5 管理の目標に係る達成状況に関する事項

(1) 管理の目標の達成状況

達成目標及び業績指針	R4 目標値	実績値	達成率	備考
① 研修室利用件数の増加	5 件	1 件	20%	
② 機器利用件数の増加	200 件	159 件	80%	
③ 利用者満足度の向上	70%	100%	143%	
④ 機器利用者満足度の向上	70%	100%	143%	
⑤ 事故発生件数年間 0 件の維持	0 件	0 件	100%	

(2) 目標達成のため講ずべき措置等の実施状況

年次業務計画書で計画した内容	左記の実施状況
<ul style="list-style-type: none"> 施設利用促進とサービスの質的向上 	<p>企業等による利用の安定化とさらなる促進を図るため、当財団ものづくり支援部食品加工技術センターグループの有する「ソリューション」能力と、これまで実施してきた「食品加工技術高度化支援」のノウハウを活用することで、食品企業等に対して単に利用提供業務を遂行するだけでなく、利用者の視点に立った効果的な支援を実施した。「食品加工技術習得の促進（レベルアップ）」「品質管理の安定化・高水準化」「新製品・新技術開発の促進」等の付加価値を与えることで、サービスの質的向上を実現した。</p> <p>また、当財団が運営する工業系技術支援施設「十勝産業振興センター」の技術スタッフ及び設置機器を複合利用することで、より効果的かつ迅速な技術支援を図った。</p>

(3) 目標達成の評価結果及び説明

① 評価

利用件数の増加ならびに利用者満足度の向上について、当財団が実施する技術相談業務（利用者が抱える課題の解決支援）との複合による「機器利用内容の質的向上による利用者満足度の向上」を図り、施設利用に係る「リピーターの確保」に努めた。

事故発生件数年間 0 件の維持について、利用者への機器利用方法の説明、機器の安全点検、設備の保守管理、警備業務等を適切に実施し、施設を安全かつ快適に利用できる状態を保った。

② 説明

令和 2 年から続く新型コロナウイルス感染症の影響もあり、研修室利用と機器利用共に目標件数には届かなかった。企業側も余力が無く、現状維持が精一杯のように感じた。それは次頁に示す相談件数の集計結果にも表れており、商品開発や試作等への対応件数が大きく減少している。

新型コロナウイルス感染症による影響が一旦落ち着き、令和 5 年度は新たに動き出す年になると思われる。これまでの管理経験・実績を活かした、適切かつ効率的な業務の遂行によるサービスの向上を図るため、引き続き「継続的な技術サポート等によるリピーターの確保」に努めるとともに、一層の「新規利用者獲得」に向け、圏域内外での PR 活動を積極的に実施したい。

6 その他知事が必要と認める事項

(1) 令和 4 年度に北海道が実施した満足度調査の結果

・ 利用者満足度調査の結果

回答数	8
「十分満足」と回答した数	8
「やや満足」と回答した数	0
合計	8
総合的に満足と捉えられる回答割合	100%

(2) 指定管理者が自ら実施した利用者ニーズの把握のための取組の実績、苦情・意見等の内容及び対応の概要

- 当センターの主要な利用者である十勝圏域の食品加工企業等は「加工技術の高度化＝農畜産加工・新商品開発・品質管理等に関する課題解決や基礎・応用技術習得」というニーズを有している。その詳細を把握するため、下記項目について集計・分析した。

利用者ニーズの把握、 苦情・意見等の内容	左記に対する改善措置ならびに 今後の事業への反映等																												
<p>①当財団が実施する技術相談業務における相談内容</p> <table border="1" data-bbox="268 577 782 1198"> <thead> <tr> <th>内容</th> <th>件数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>商品開発</td> <td>69</td> </tr> <tr> <td>品質評価（成分・物性等）</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>情報収集（委託先・文献等）</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>クレーム調査</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>検査・分析手法</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>衛生管理（微生物・5S等）</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>賞味期限の設定</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>既存商品又は工程の改善</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>加工機械</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>人材育成</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>保存方法（包装・流通）</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>56</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>538</td> </tr> </tbody> </table>	内容	件数	商品開発	69	品質評価（成分・物性等）	63	情報収集（委託先・文献等）	90	クレーム調査	31	検査・分析手法	25	衛生管理（微生物・5S等）	80	賞味期限の設定	60	既存商品又は工程の改善	35	加工機械	15	人材育成	10	保存方法（包装・流通）	5	その他	56	合計	538	<p>令和4年度は「商品開発」や「加工食品の試作・検討」に関する相談や利用目的が大幅に減少した。新型コロナウイルス感染症や昨今の世界情勢の影響もあり企業側に余力が無いように感じた。ただし「衛生管理」や「賞味期限」についての相談は増加しており、「微生物検査」による利用も例年通りである。</p> <p>これらの相談及び利用内容は近年の加工食品を取り巻く状況が大きく影響し、それぞれが密接に関係していることが考えられる。近年はHACCPに関する事や栄養成分表示の義務化について相談・問い合わせが特に多い。またクレームや賞味期限といった対顧客に対応するための各種分析、地元産品のPRや6次産業化のための新商品開発とその評価等に関わる内容も多い。</p> <p>当財団が指定管理業務を実施する中で「恒常的な利用者ニーズ」を認識できることから、当センターのサポートによる課題解決や品質向上等によって一層の利用者満足度の向上を図り、利用促進（継続的な利用）に繋げる。</p>
内容	件数																												
商品開発	69																												
品質評価（成分・物性等）	63																												
情報収集（委託先・文献等）	90																												
クレーム調査	31																												
検査・分析手法	25																												
衛生管理（微生物・5S等）	80																												
賞味期限の設定	60																												
既存商品又は工程の改善	35																												
加工機械	15																												
人材育成	10																												
保存方法（包装・流通）	5																												
その他	56																												
合計	538																												
<p>②利用提供業務における利用者の利用目的</p> <table border="1" data-bbox="268 1249 782 1523"> <thead> <tr> <th>内容</th> <th>件数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>成分分析・検査・評価</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>加工食品の試作・検討</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>微生物検査</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>研修・会合</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>27</td> </tr> </tbody> </table>	内容	件数	成分分析・検査・評価	11	加工食品の試作・検討	5	微生物検査	10	研修・会合	1	合計	27	<p>また、利用者との綿密なコミュニケーションをもとに「より具体的」なニーズを把握し、利用提供業務の質的向上を図る。</p>																
内容	件数																												
成分分析・検査・評価	11																												
加工食品の試作・検討	5																												
微生物検査	10																												
研修・会合	1																												
合計	27																												